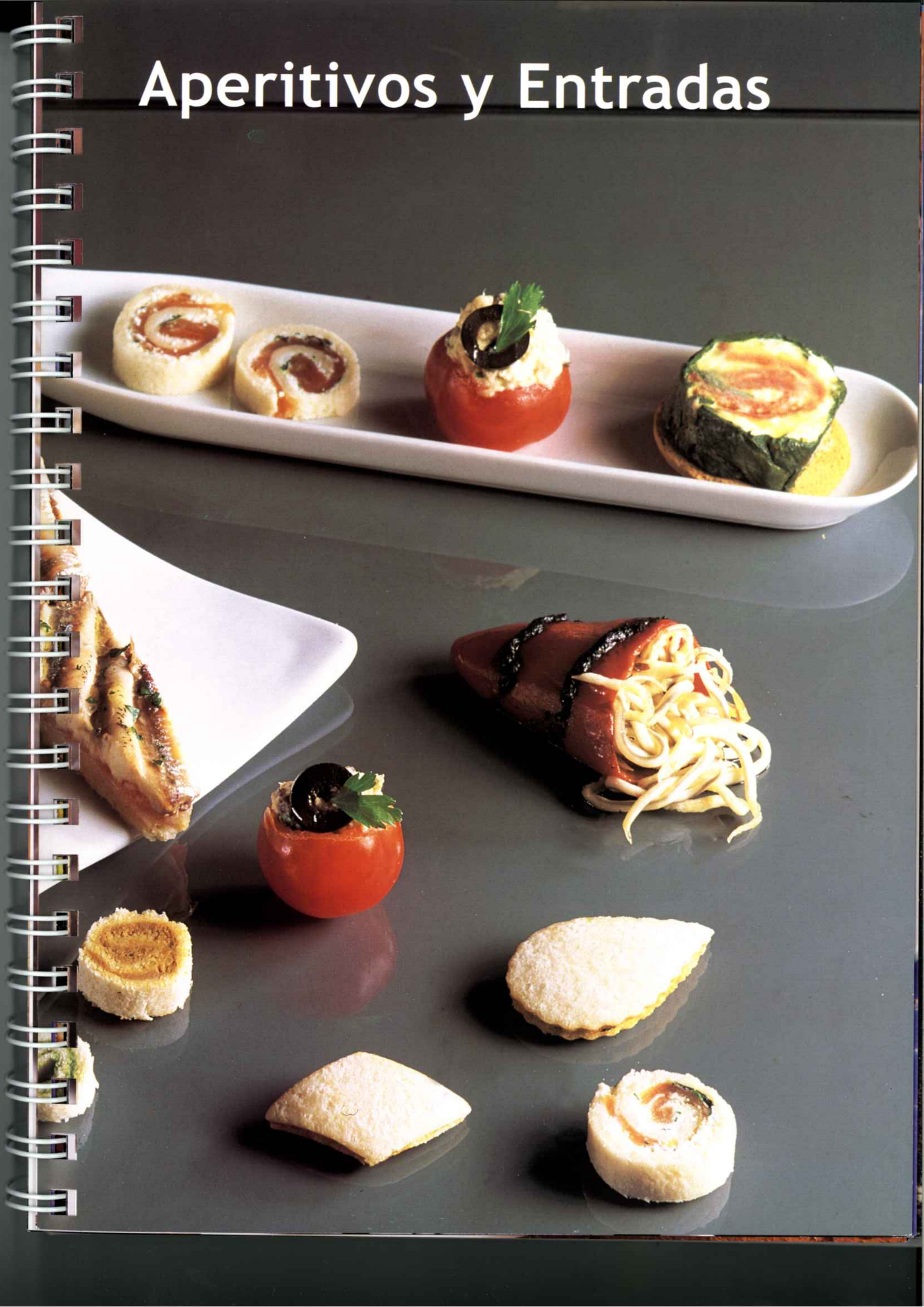

Aperitivos y Entradas

# Canapés

- El Thermomix será de una gran ayuda a la hora de preparar una deliciosa bandeja de canapés, como la que vemos en la fotografía.
- A continuación vamos a sugerirle algunas ideas que usted puede desarrollar y modificar a su gusto.
- Las preparaciones que aparecen en el apartado de patés y béchameles del libro básico entre otras, pueden ser parte de los componentes de diferentes opciones.
- Como base, podemos utilizar pan de "perritos" cortado en rodajitas finas. También pan de molde, cortado con corta pastas de diferentes formas o si queremos bases redondas, utilizando el cubilete.
- Otra posibilidad es utilizar tomatitos pequeños, de los llamados "cereza" y rellenarlos de distintos patés.
- Los pimientos pequeños, verdes y rojos, de piel fina, pueden rellenarse con diferentes patés, guardarse envueltos en film plástico en el frigorífico, durante 8 horas y cortarlos en rodajitas finas al día siguiente.
- Los dátiles, deshuesados, quedan estupendos, rellenos de paté de queso.
- Las tartaletas pequeñas, pueden rellenarse con bechamel de espinacas o champiñones.
- También con relleno de quiche y después gratinadas en el horno.

# Rollitos de tortilla rellenos

## ingredientes para 2 rollos

Para la tortilla:

100 g de **nueces** peladas
50 g de **jamón York**
50 g de **cebolletas**, 4 **huevos**
**Sal**, **Pimienta negra** molida
1 pizca de **cayena** en polvo

Para el relleno:

**Paté de queso con remolacha cocida**
**Paté de queso con brócoli y maíz cocidos**
Otros **patés** al gusto



## preparación

- Trocee las nueces durante 6 segundos a velocidad 4 y resérvelas. Incorpore al vaso el resto de los ingredientes y bata durante 20 segundos a velocidad 4. Agregue las nueces y remueva 10 segundos a velocidad 1.
- Coloque un papel vegetal en una bandeja de horno y pincélelo con mantequilla. Vierta la mezcla del vaso sobre el papel y forme un rectángulo, estirando la masa para que quede una capa delgada. Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200°. Cuando veamos que la tortilla está cuajada, sáquela y córtela por la mitad.
- Coloque en cada mitad una capa fina de paté de queso (uno de cada clase en cada mitad, sin que llegue a los bordes).
- Haga un rollo apretado con cada rectángulo, envuélvalo en papel de aluminio o fim Albal y guárdelo en el frigorífico (está mejor de un día para otro). Córtelo en rodajitas de 1 cm aproximadamente y sirva.



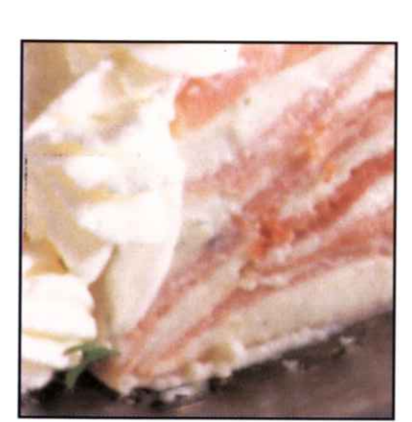
# Contessa de jamón

## ingredientes para 6 personas

5 hojas de **gelatina**
50 g de **agua**
3 cucharadas de **zumo de limón**
1 diente de **ajo**
2 terrinas (400 g) de **queso Philadelphia**
150 g de **queso azul**
350 g de **jamón York** en lonchas finas

Para adornar:

1 terrina pequeña de **queso Philadelphia**
300 g de **nata líquida**
**Patatas fritas**, **biscotes**, **endibias** y **zanahorias**

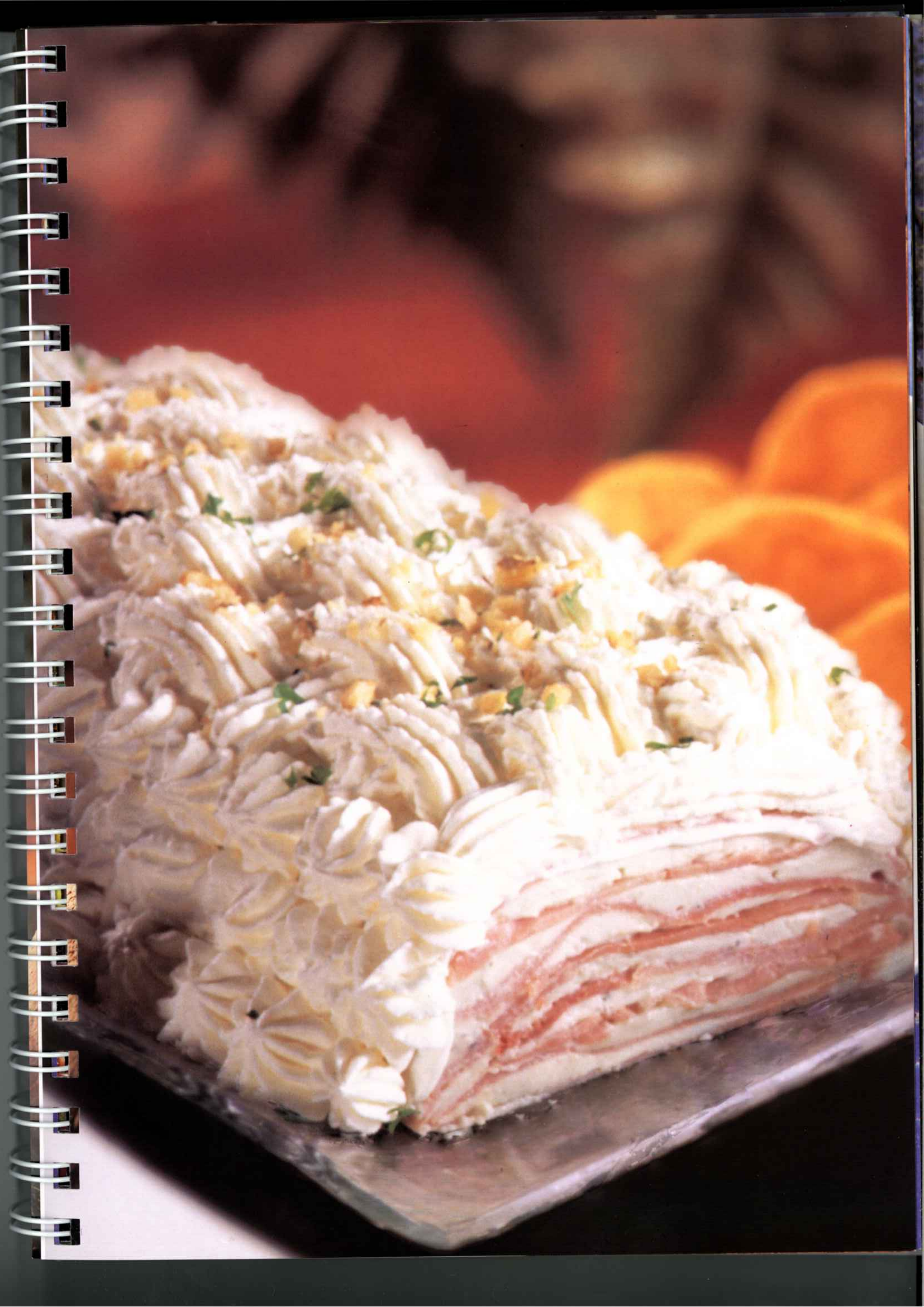




## preparación

- Ponga las hojas de gelatina a remojar en agua fría.
- Vierta en el vaso el agua con el zumo de limón y el diente de ajo y programe 3 minutos, temperatura 70º, velocidad 3 1/2. Cuando pare la máquina, añada la gelatina bien escurrida y bata unos segundos en velocidad 2 1/2. Agregue los ingredientes restantes, excepto el jamón y programe 15 segundos en velocidad 4.
- Forre un molde de plum-cake con film transparente Albal, dejando bastante film sobrante para desmoldarlo mejor. Cubra el fondo del molde con una capa de jamón, encima vierta una capa de la mezcla de queso, cubra de nuevo con jamón y así sucesivamente, acabando con jamón. Tape con el film, deje reposar en el frigorífico 12 horas como mínimo y desmolde en una fuente de servir.
- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, vierta en el vaso la nata con el queso y monte programando 15 segundos en velocidad 3 1/2. Cubra la contessa con la mezcla, adórnela al gusto y sirva.

Nota: Puede también poner esta mezcla en una manga pastelera con una boquilla rizada y decorar al gusto.



# Crujiente de verduras con Brie

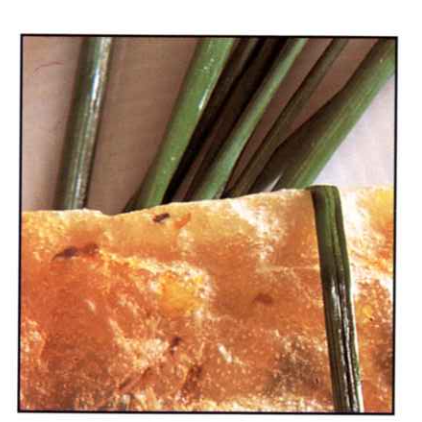
## ingredientes para 6 personas

Para el relleno:
100 g de **calabacín** sin pelar
100 g de **cebolletas** (sólo lo blanco)
100 g de **repollo**, 100 g de **zanahorias**
200 g de **queso Brie**, **sal** y **pimienta**

Para hacer los paquetes de verdura:
1 paquete de **pasta PHILO**, pasta china o pasta BRICK
**Mantequilla** derretida

Para la vinagreta:
30 g de **vinagre** balsámico
100 g de **aceite de oliva virgen extra**
**Sal**

Para decorar:
**Cebollino** para atar los paquetes





## preparación

- Ponga en el vaso del Thermomix las verduras en trozos regulares y trocéelas 2 segundos en velocidad 5. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma.
- Eche 1/2 litro de agua en el vaso y póngala a hervir 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. A continuación ponga el recipiente Varoma con las verduras sobre la tapadera y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2 (tienen que quedar al dente).
- Cuando termine, saque las verduras y añádales sal y pimienta poniéndolas sobre papel de cocina para que escurran.
- Coja una lámina de la pasta elegida, píntela con mantequilla por ambos lados y rellénela de la siguiente manera: ponga un poco de verdura, queso Brie en láminas sobre ellas y otro poco de verdura. A continuación proceda a cerrar el paquete; éste tiene que tener forma cuadrada y deberá estar bien cerrado y apretado para que no se salga el relleno. Selle bien los bordes con agua para que quede bien cerrado.
- Coloque los paquetitos en una fuente de horno y hornéelos a 200° durante 10 ó 12 minutos, hasta que estén bien dorados.
- Prepare la vinagreta. Eche en el vaso el vinagre, el aceite y sal, y programe 10 segundos en velocidad 4. Reserve.
- Sirva los paquetitos acompañados de la salsa vinagreta y adórnelos al gusto.



# Fondue de queso

## ingredientes para 6 personas

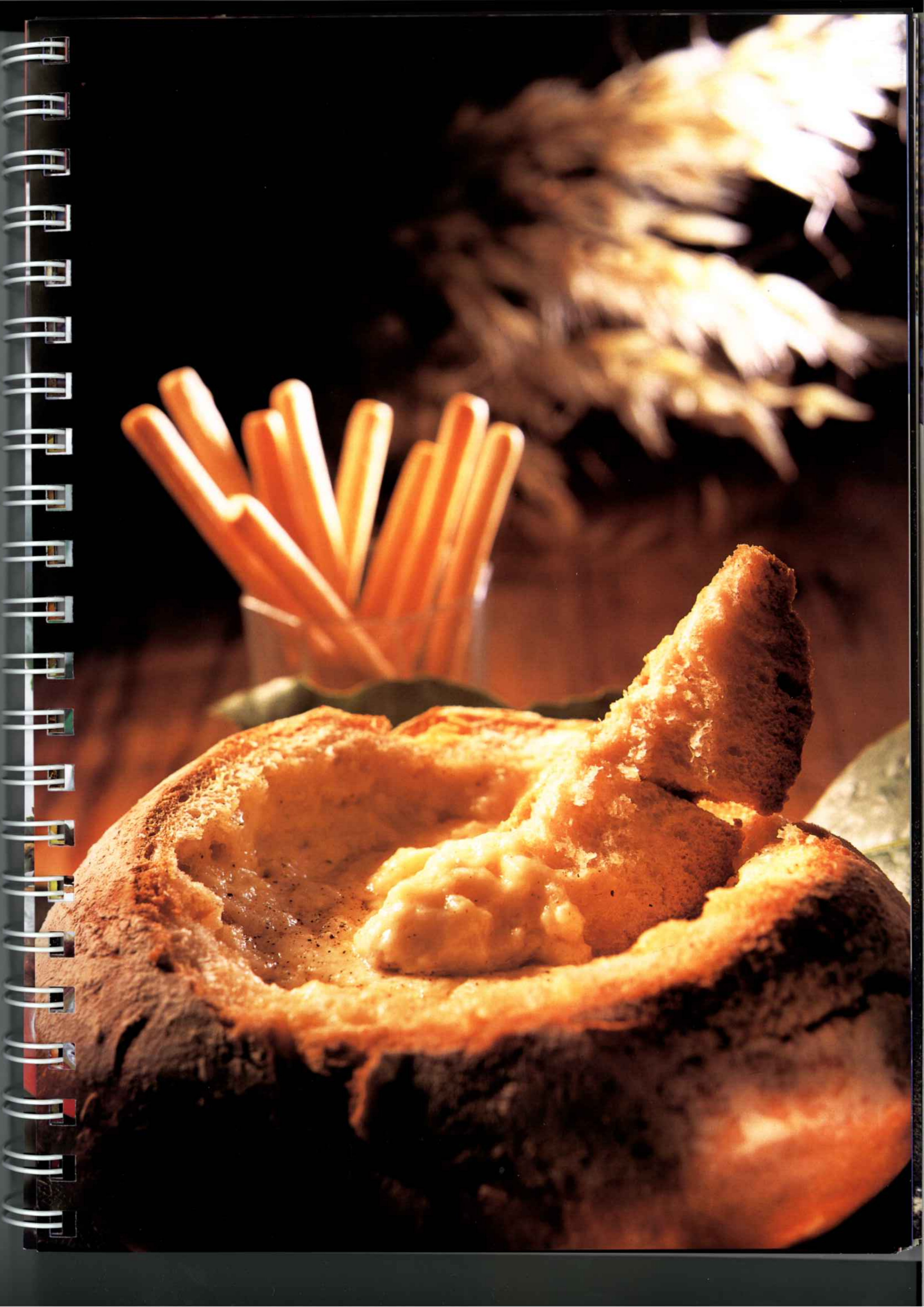
1 **pan** tipo payés de 600 g aproximadamente
250 g de **queso Emmental**
250 g de **queso manchego curado** "Flor de Esgueva"
300 g de **cebolletas**
300 g de **mayonesa** (1 huevo, 1 diente de ajo, 1 cucharada de agua, sal, pimienta y 250 ó 300 g de aceite)
**Pimienta** recién molida



## preparación

- Corte el pan por la parte superior a modo de tapa y vacíelo de miga. Ponga la tapa nuevamente y resérvelo. Ralle cada queso por separado y únalos en un bol. Resérvelos.
- Ponga las cebolletas troceadas en el vaso del Thermomix y rállelas 5 segundos en velocidad 5. Saque y reserve.
- Haga la mayonesa poniendo en el vaso todos los ingredientes indicados en la misma, excepto el aceite. Bata 25 segundos en velocidad 5 y a continuación, sin levantar el cubilete, baje a la velocidad 4 y vaya añadiendo el aceite sobre la tapadera hasta terminarlo.
- Ponga las cebolletas, los quesos y pimienta recién molida sobre la mayonesa y mezcle bien en velocidad 2, ayudándose con la espátula.
- Rellene el pan que teníamos reservado con el preparado anterior, asegurándose de que está bien mezclado y rectifique la sazón si fuera necesario. Colóquele la tapa y envuélvalo muy bien con dos hojas de papel de aluminio Albal, apretándolo bien. Precaliente el horno a 180° y hornee el pan durante 1 hora. Pasado este tiempo, sírvalo inmediatamente, haciendo gajos con la tapa a modo de cucharillas. A medida que se acaben, iremos haciendo tiras de los bordes del pan, ayudándonos de un buen cuchillo, para seguir mojándolas en la fondue.

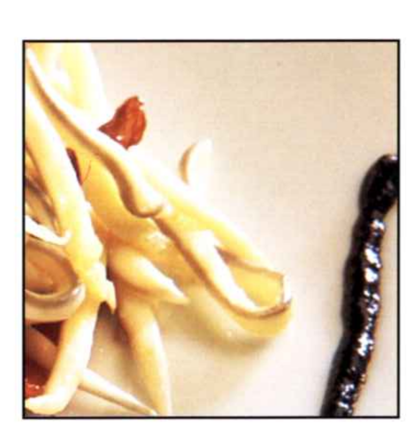
Nota: Se puede tener el pan relleno y congelarlo. El día que quiera consumirlo, métalo en el horno aumentando el tiempo en 15 minutos.



# Pimientos del piquillo rellenos de gulas

## ingredientes para 6 personas

2 latas de **pimientos del piquillo** para rellenar
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
4 dientes de **ajo** fileteados
1 **cayena**
400 g de **gulas**
Para la salsa:
50 g de **aceite de oliva virgen extra**
200 g de **cebolla**, 2 dientes de **ajo**
100 g de **pimientos verdes**
100 g de **tomate natural triturado**
4 bolsitas de **tinta de calamar**
1 pastilla de **caldo de pescado** o **sal**
50 g de **vino blanco**
**Pimienta** al gusto





## preparación

- Seque los pimientos sobre papel de cocina y resérvelos.
- Ponga en el vaso los 50 g de aceite y programe 2 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Añada los ajos y la cayena y programe otros 5 minutos a la misma temperatura y velocidad 3 1/2.
- Incorpore las gulas y programe 2 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Saque y reserve la mezcla.
- Sin lavar el vaso, prepare la salsa. Eche en el vaso el aceite, la cebolla, los ajos, los pimientos y el tomate, trocéelo 10 segundos en velocidad 4, baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y a continuación programe 10 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.
- Añada la tinta, las pastillas de caldo o sal, el vino y la pimienta, y programe 5 minutos, 100º, velocidad 1. Seguidamente, triture 30 segundos en velocidad 7.
- Rellene los pimientos con las gulas reservadas, póngalos en una fuente amplia y riéguelos con la salsa de tinta. Sírvalos calientes o templados.

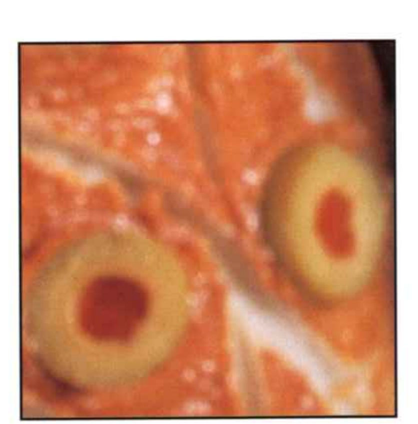
Nota: Si la salsa queda demasiado espesa, puede añadirle un poco de agua y dejar que dé un hervor durante unos minutos.



# Piña de quesos

## ingredientes para 6 personas

2 cucharadas de **brandy**
50 g de **nata líquida**
El **zumo de 1 limón**
1 diente de **ajo**
**Pimienta** y un pellizco de **cayena**
300 g de **queso semicurado**
250 g de **queso azul**
125 a 130 g de **queso Emmental**
125 a 130 g de **queso Philadelphia**
125 a 130 g de **requesón**
Para adornar:
El **penacho de una piña**, **pimentón dulce** y **aceitunas rellenas** de pimiento morrón





## preparación

- Vierta en el vaso el brandy, la nata, el zumo de limón, el ajo, la pimienta y la cayena y programe 4 minutos, temperatura Varoma, velocidad 4. (Se tiene que triturar el ajo). Baje con la espátula los restos de las paredes y tapadera.
- Pare la máquina, agregue todos los quesos y triture en velocidad 8, ayudándose con la espátula, hasta que queden todos los ingredientes bien mezclados. Si hiciera falta, programe 4 minutos, temperatura 60º, velocidad 6, tiene que quedar una crema homogénea. Forre el cestillo con una bolsa de plástico y vierta en ella la mezcla preparada. Introduzca en el frigorífico con el cestillo para que tenga una forma similar a la de una piña.
- Cuando esté compacta, mejore la forma, sáquela de la bolsa, con las manos mojadas e impregnadas en pimentón y frote toda la piña hasta que quede de un color homogéneo. Haga rombos con un cuchillo y ponga en el centro de cada uno, aros de aceituna. Adórnela poniendo el penacho de la piña en la parte superior, sujeto con 4 palillos clavados en el penacho y en la bola de quesos.



# Rollitos tricolor

## ingredientes para 6 personas

Para la salsa templada:
20 g de **margarina** vegetal
30 g de **aceite de oliva virgen extra**
30 g de **salsa de soja**
1/2 cucharadita de **mostaza**
Unas gotas de **Tabasco** al gusto

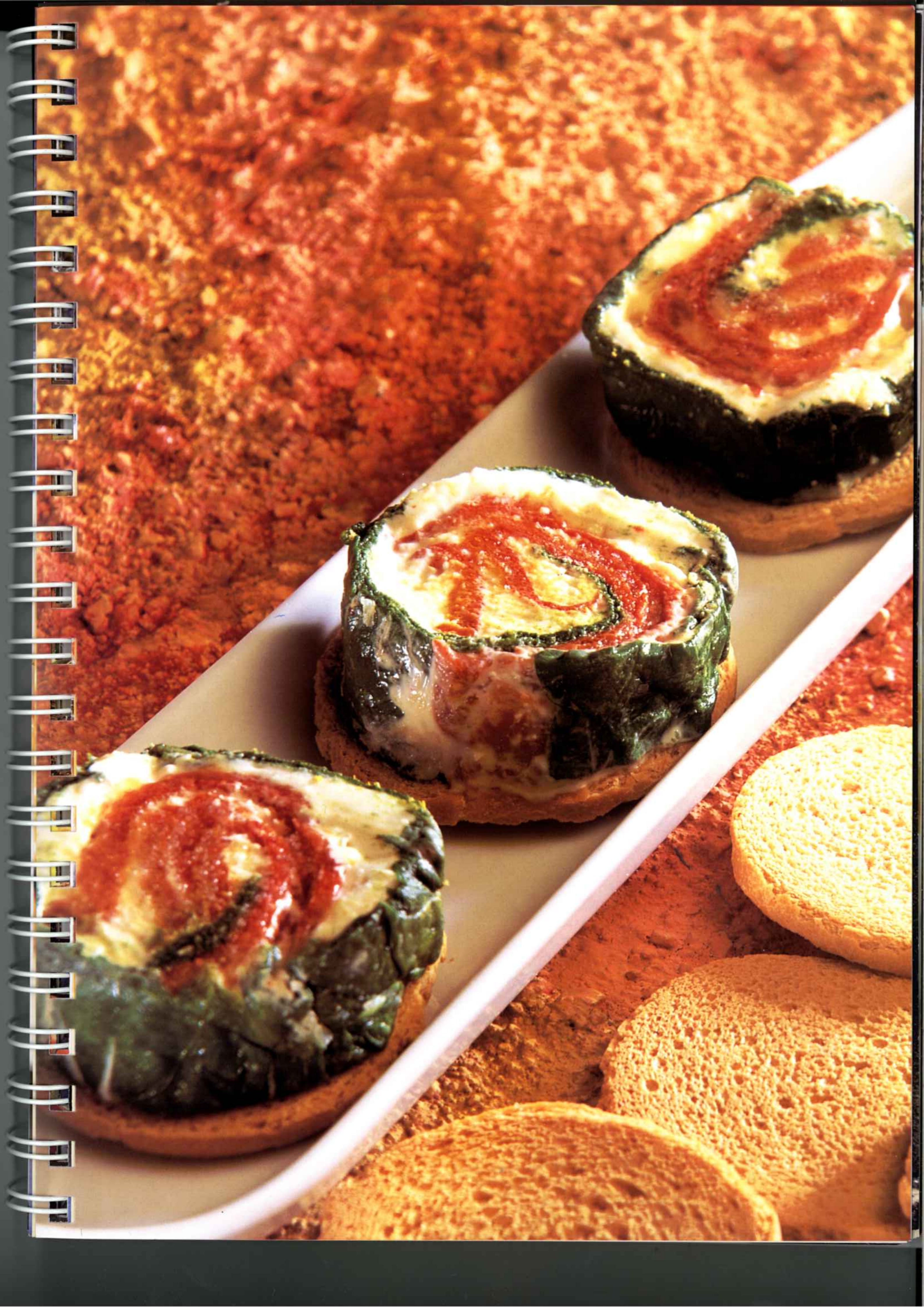
Resto:
6 **pimientos del piquillo**
100 g de hojas grandes de **espinacas** frescas y sin los tallos, lavadas y secas
200 g de **queso de cabra**
200 g de **queso Philadelphia**
**Pimienta**



## preparación

- Ponga todos los ingredientes de la salsa templada en el vaso y programe 4 minutos, 60°, velocidad 1. Reserve.
- Abra los pimientos del piquillo por un lado, vacíelos de pepitas y póngalos, abiertos en abanico, sobre papel de cocina para que escurran todo el líquido. Resérvelos.
- Eche en el vaso 1/2 litro de agua y programe 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Mientras tanto, ponga las hojas de espinacas en el recipiente Varoma, tape y reserve. Cuando termine el tiempo programado, coloque el recipiente sobre la tapadera y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Ponga las hojas sobre papel de cocina y resérvelas.
- Haga un rectángulo de film transparente Albal grandecito. Píntelo con la salsa y vaya poniendo las hojas de espinacas, formando un rectángulo de unos 15 cm de ancho por unos 30 de largo.
- Eche el queso de cabra troceado en el vaso y tritúrelo en velocidad 4. Añada el queso Philadelphia y la pimienta y programe 4 minutos, 50°, velocidad 2 1/2. Vierta el queso sobre las hojas de espinacas y extiéndalo bien con la espátula, procurando dejar libre uno de los lados, a lo largo, para evitar que se salga al enrollarlo.
- Ponga los pimientos reservados cubriendo todo el queso. A continuación enrolle fuertemente ayudándose con el film. Envuélvalo dos veces en el film transparente y una tercera en papel de aluminio Albal.
- Métalo en el congelador, 1 hora como mínimo, para que se endurezca y, cuando vaya a servirlo, córtelo en rodajas finitas. Sírvalo sobre tostas redondas.

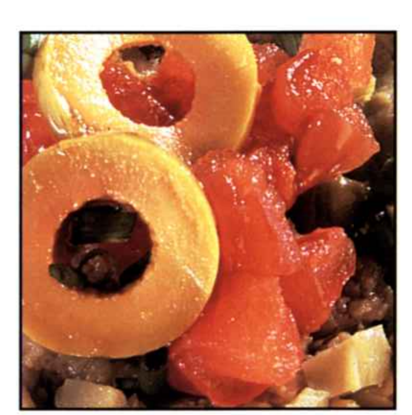
Consejo: La salsa le servirá para dos rollos. Si le sobra, puede aprovechar el resto para una ensalada.



# Tartar de bonito

## ingredientes para 6 personas

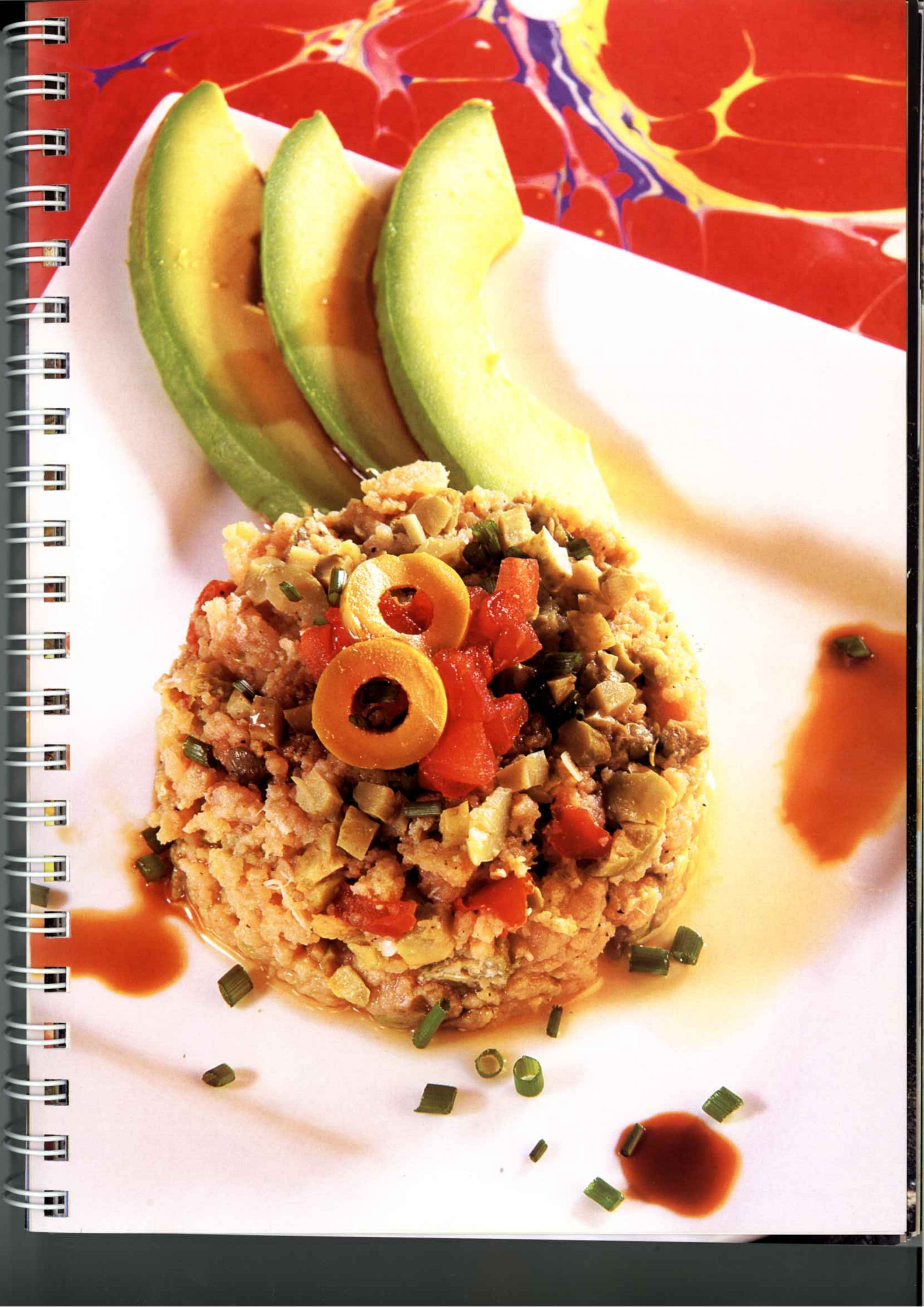
500 g de **bonito** limpio, sin piel ni espinas, ni la parte oscura
40 g de **zumo de limón**
60 g de **aceitunas verdes** sin hueso
50 g de **pepinillos en vinagre**
2 cucharadas de **alcaparras**
60 g de **salsa de soja**
100 g de **tomatitos**
1 **aguacate**
**Cebollino, sal y pimienta**



## preparación

- Eche el bonito con el zumo de limón en el vaso, píquelo 3 segundos en velocidad 4, viértalo en un cuenco y reserve.
- A continuación, trocee las aceitunas y los pepinillos 2 segundos en velocidad 5. Sáquelos del vaso y échelos sobre el bonito añadiendo las alcaparras y la salsa de soja.
- Parta por la mitad los tomatitos, vacíelos de semillas, trocéelos con un cuchillo e incorpórelos al cuenco, reservando unos trozos para decorar.
- Sin pelar el aguacate, pártalo a la mitad y gírelo hacia un lado para que se desprenda del hueso. Pele las dos mitades, reserve una para decorar y pique en trozos pequeños la otra, echándola a continuación en el cuenco. Espolvoree con cebollino picado, mezcle todo bien, añada un poco de pimienta y deje reposar un mínimo de 1/2 hora. Rectifique la sazón.
- Para servirlo, puede darle forma con moldecitos o con corta pastas en forma de aro (Ver pág. 9). Adórnelo con la otra mitad del aguacate y los tomatitos, regándolo con un hilito de salsa de soja.

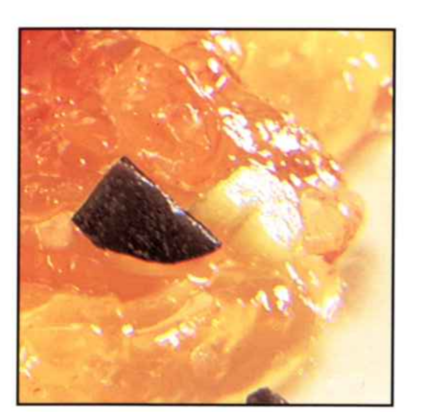
Nota: Es mejor que congele el bonito en trozos y lo descongele cuando vaya a hacer la receta.



# Tomatitos rellenos

## ingredientes para 6 personas

2 bandejas de **tomates cereza** de rama
100 g de **aceitunas negras** sin hueso
50 g de **pepinillos** en vinagre
3 latas de **bonito asalmonado** al natural de 112 g cada una
Un poco de **zumo de limón**
100 g de **queso fresco**
**Perejil** y **pimienta**



## preparación

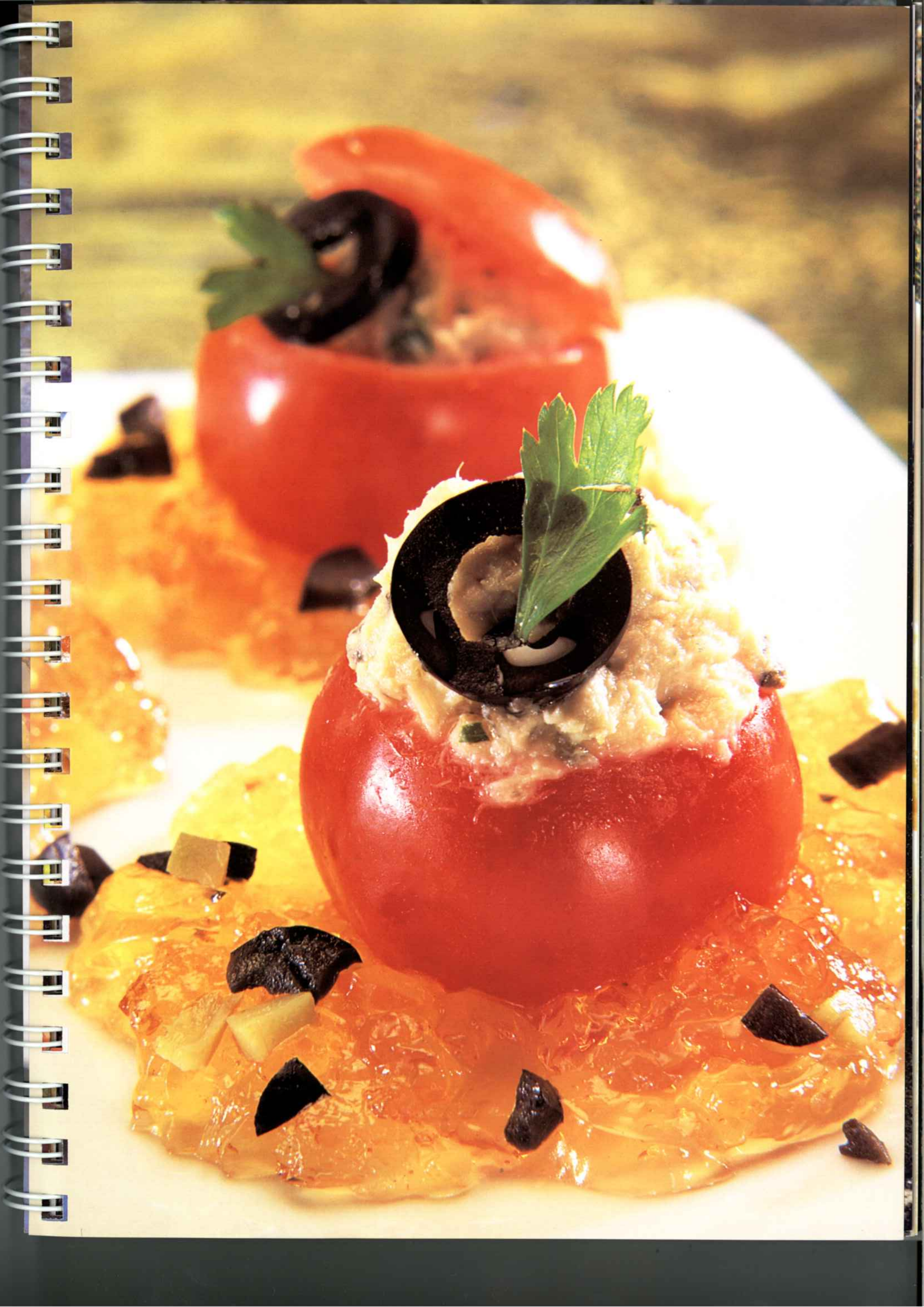
Corte la parte superior de los tomates a modo de tapa, y vacíelos con una cucharilla. Póngalos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran el líquido. Reserve.

Ponga la mitad de las aceitunas junto con los pepinillos en el vaso del Thermomix y trocee durante 4 segundos en velocidad 4 (tiene que quedar un troceado pequeño). Saque y reserve.

Eche en el vaso el bonito escurrido, el zumo de limón y el queso, y mezcle 8 segundos en velocidad 4 hasta que quede una mezcla homogénea. Espolvoree pimienta recién molida, añada el perejil picado con una tijera e incorpore la mezcla de aceitunas y pepinillos. Mezcle bien con la espátula.

Corte el resto de las aceitunas en aros. Rellene los tomates con la mezcla, ayudándose con una cucharilla y ponga sobre cada uno un aro de aceituna para adornar. Sírvalos sobre un lecho de gelatina picada o al gusto.

Consejo: Para rellenar los tomates más fácilmente, puede poner la mezcla en una manga pastelera con boquilla ancha.



# Tosta de sardinas

## ingredientes para 6 personas

1 kg de **sardinas** de tamaño pequeño
**El zumo de 1 limón**
4 **tomates** muy rojos y maduros
Para la masa:
200 g de **harina**
100 g de **agua**
30 g de **aceite de oliva virgen extra**
15 g de **levadura** de panadería
1 cucharadita de **sal**
Un pellizco de **azúcar**
Resto:
**Aceite de oliva virgen extra**
1 cucharada colmada de hojas de **perejil** para adornar



## preparación

- Deseche las cabezas, espinas y tripas de las sardinas. Lávelas bien y saque los lomos, quitándoles la piel. Espolvoree con sal y rocíelos con zumo de limón. Téngalos en maceración al menos 1/2 hora.
- Pele los tomates con un pela patatas, ábralos y vacíelos con ayuda de una cucharilla. Colóquelos boca abajo sobre papel de cocina para que escurran bien.
- Eche los tomates en el vaso con un poco de sal y tritúrelos durante 20 segundos en velocidad 4. Póngalos en un colador para que escurran y después sobre papel de cocina absorbente, apretando bien para que se sequen. Resérvelos.
- Ponga todos los ingredientes de la masa en el vaso y programe 15 segundos en velocidad 3. Sáquela del mismo y estírela con el rodillo hasta que quede una lámina muy fina.
- Colóquela sobre el fondo de un molde de pizza de unos 40 cm de diámetro.
- Cubra la masa con el tomate escurrido y espolvoree con sal. Hornee 15 minutos aproximadamente a 200°.
- Escurra los lomos de las sardinas, secándolos con papel de cocina, colóquelos sobre el tomate en forma decorativa y hornee de 5 a 7 minutos más a la misma temperatura.
- Espolvoree con perejil o cebollino picados y sírvala caliente o fría regando las sardinas con un hilito de aceite de oliva.

Consejo: También puede hacerla con boquerones, en cuyo caso no es necesario quitarles la piel.

